

L'ouverture d'un bar ou d'un restaurant

Vous rêvez de voir votre bar fréquenté par la faune branchée de Montréal ou votre restaurant recevoir les éloges des critiques gastronomiques? Pour éviter de mauvaises surprises qui pourraient vous coûter temps et argent, vous devez respecter la réglementation municipale. Cette fiche vous donne un survol des principaux éléments à considérer dès le début de vos démarches.

Bar, café, brasserie, bistrot?

Ces expressions ne sont pas reconnues par le Règlement d'urbanisme; il faut plutôt parler d'un restaurant, d'un débit de boissons alcooliques ou d'un établissement abritant ces deux usages. Un restaurant est un établissement destiné à la consommation de repas où l'alcool n'est autorisé qu'à cette occasion, un débit de boissons alcooliques est uniquement destiné à la consommation d'alcool. Pour ouvrir une brasserie, il faut que les usages « restaurant » et « débit de boissons alcooliques » soient autorisés, puisqu'on peut y prendre un verre sans nécessairement manger. Vous voulez un espace pour la danse ou des spectacles? Selon le cas, l'usage « salle de danse » ou « salle de spectacle » doit être autorisé.

Le choix de l'emplacement

Le Règlement d'urbanisme de l'arrondissement de Ville-Marie (01-282) autorise les restaurants et les débits de boissons alcooliques dans des secteurs précis de la ville, à des conditions particulières. Par exemple, un débit de boissons alcooliques ne peut être situé à moins de 50 m d'un terrain occupé par une école.

Il peut également exister des restrictions quant à l'étage de l'établissement, sa superficie ou encore quant à la distance à respecter entre certains types d'établissement. Avant de signer un bail ou d'acheter un immeuble, il est donc préférable de se présenter à notre comptoir de renseignements pour vérifier si le zonage permet d'exploiter un débit de boissons alcooliques, un restaurant ou les deux usages, à l'emplacement choisi.

Demande de certificat d'occupation

Si l'activité semble réalisable à l'emplacement de votre choix, vous devez faire une demande de certificat d'occupation au coût de 200 \$ (tarifs 2008). À la suite de l'étude de la demande, un avis écrit vous est envoyé, soit pour signifier qu'elle est refusée, soit pour décrire les exigences à satisfaire dans les 60 jours suivant la date de l'avis, pour obtenir le certificat d'occupation. Le défaut de respecter ce délai entraîne automatiquement l'annulation de la demande de certificat dont les frais d'étude ne sont pas remboursables.

Permis de transformation

Généralement, dès que l'on change l'usage ou les dimensions d'un local ou qu'on y effectue des travaux, cela exige un permis. Le coût du permis de transformation est de 8,25 \$ par tranche de 1 000 \$ de travaux et le tarif minimum est de 330 \$ (tarifs 2008) et des plans en deux copies sont exigés. Ces plans à l'échelle doivent présenter la situation existante et l'aménagement proposé.

L'aménagement et la superficie de plancher déterminent le nombre de personnes que l'établissement peut recevoir (capacité) et celui-ci a un impact sur les exigences relatives au système d'alarme incendie, aux gicleurs automatiques et sur le nombre d'issues et d'appareils sanitaires requis. Quand les travaux touchent l'extérieur de l'établissement et se font dans un secteur ou à un immeuble ayant une valeur patrimoniale, vous devez fournir des plans en trois copies et des photos des façades du bâtiment et des façades de ses deux voisins.

Permis d'alcool et « vidéopokers »

Vous ne pouvez obtenir de permis d'alcool de la Régie des alcools, des courses et des jeux, tant que le certificat d'occupation n'est pas émis. En ce qui concerne les appareils de loterie vidéo, qui relèvent aussi de la Régie, ils ne sont autorisés que dans les établissements détenant un permis de « bar, de brasserie ou de taverne », au sens de la Loi sur les permis d'alcool. Pour plus de détails, appelez au 514 873-3577.

L'ouverture d'un bar ou d'un restaurant

Salubrité

Le règlement relatif à l'inspection des aliments exige que les planchers, les murs et les plafonds des aires de cuisson, de préparation et d'entreposage présentent une surface dure, lisse, imperméable, lavable et sans fissure. La hauteur minimale des pièces où se fait la cuisson est de 2,4 m (7 pi 10 po).

Normes d'aménagement et de construction

Bien que l'application de la réglementation relative au code du bâtiment relève des compétences de la Régie du bâtiment, la Ville recommande de consulter un architecte pour planifier l'aménagement d'un bar ou d'un restaurant.

En effet, de nombreuses et complexes exigences concernant le réseau de plomberie, la ventilation et la sécurité incendie, sont des éléments importants à vérifier.

Entreposage des déchets

Tout nouvel établissement doit comporter un local d'entreposage destiné aux déchets. Des normes s'appliquent à cet espace, notamment, de maintenir en permanence une température de 0 à 4 °C.

En outre, un nouvel établissement d'une superficie égale ou supérieure à 4 000 m² doit comporter un second local d'entreposage destiné aux objets recyclables. Il est opportun de consulter le Règlement CA-24-085, articles 53 et 54, sur le civisme et la propreté pour obtenir plus d'information sur les normes applicables à ces locaux.

Carte de capacité

Le propriétaire d'un débit de boissons alcooliques ou d'un restaurant d'une capacité de plus de 60 personnes doit obtenir une carte de capacité à la Sécurité incendie de Montréal (SIM) et l'afficher dans son établissement. La demande doit se faire au SIM et doit être accompagné d'un plan d'aménagement. Le plan doit être préparé par un architecte. Pour plus de renseignements, téléphonez au 514 280-3680.

Pensez au voisinage

Quand vous faites le choix d'un local, vous choisissez aussi un secteur. Il est donc important de vérifier au préalable si vos activités seront compatibles avec le voisinage. Y a-t-il des logements à proximité? Le bruit résultant de vos activités (musique, ventilation, etc.) pourrait-il faire l'objet de plaintes des résidents?

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez communiquer avec la :

*Direction de l'aménagement urbain
et des services aux entreprises
Division des permis et inspections
888, boulevard De Maisonneuve Est, 5^e étage
Montréal (Québec) H2L 4S8*

Lundi, mardi, jeudi et vendredi

8 h 30 à 16 h 30

Mercredi

10 h 30 à 16 h 30

En raison de l'achalandage et de la durée variable de traitement des dossiers, il est préférable de vous présenter à nos bureaux avant 15 h. Veuillez noter qu'aucun renseignement sur le zonage n'est donné au téléphone.

Téléphone : 311

Pour joindre la Ville de l'extérieur de l'île de Montréal : 514 872-0311

ville.montreal.qc.ca/villemarie